

# AULA DE COCINA NAVARRA

## NAFARROAKO SUKALDARITZA IKASGELA

Descubre más recetas en / Ezagutu errezeta gehiago hemen:  
[www.auladecocinavarra.com](http://www.auladecocinavarra.com)

### RULO DE ESPÁRRAGO DE NAVARRA, PURÉ DE PATATA TRUFADA Y CRUJIENTES NAFARROAKO ZAINZURIEN ZILINDROA, TRUFATUTAKO PATATA PUREA ETA KURRUSKARIAK

750 gramos de patatas	750 gramo patata
Aceite de oliva DOP Navarra	Nafarroako JIB oliba olioa
Aceite de trufa	Olio trufatua
4 espárragos de Navarra	4 Nafarroako zainzuri
Chips vegetales	barazki-kurruskariak

Poner a cocer las patatas troceadas en agua y sal. Cocidas, sin que se deshagan, escurrirlas y pasarlás por el pasapurés en caliente.

Patat moztuak ur eta gatzarekin egosten jarri. Egositak, desagitera iritsi gabe, xukatu eta puregailutik berotan pasa.

Aún calientes, añadir y mezclar con mantequilla, aceite trufado y sal.

Oraindik bero daudela, gurina, olio trufatua eta gatza gehitu eta nahastu.

Extender una capa del puré sobre film de plástico y dar forma rectangular con la espátula, del tamaño de la largura del espárrago.

Pure geruza bat film plastiko gainean zabaldu eta itxura errektangularra eman espatula batekin, zainzuriaren temainakoa.

Una vez frío, poner encima el espárrago y enrollar.

Behin hoztuta, zainzuria gainean jarri eta biribildu.

Cortar en ruedas y servir con un chorrito de aceite de oliva virgen extra, unas escamas de sal y chips de vegetales.

Gurpiletan moztu eta oliba olio birginarekin, eskaten gatzarekin eta barazki-kurruskariekin zerbitzatu.

